

## Başlangıçlar ve Salatalar

serves

4



### Caprese Salatası Kuleleri

#### Malzemeler

4	Kumato® Domatesi, yuvarlak dilimlenmiş
240 ml	balsamik sirke
250 g	suda mozzarella peyniri, yuvarlak dilimlenmiş
1	Su bardağı taze fesleğen yaprağı, ince şeritler halinde kıyılmış, ayrıca süslemek için 8 bütün yaprak
180 ml	sızma zeytinyağı
	İri deniz tuzu
	Taze çekilmiş karabiber

#### Hazırlanışı

Balsamik sirkeyi küçük bir tencerede ısıtın, hacmi yarıya inip koyu ve şerbetimsi bir kıvam alana kadar kaynatarak suyunu çektin. Kullanmadan önce soğumaya bırakın. Bir dilim domates bir dilim mozzarella kullanarak her servis tabağına kuleler yapın, en alt ve en üst sıraya domates dilimi koyun. Her tabakta 4 dilim domates, 3 dilim de mozzarella olmalıdır. Domates-peynir kulelerine deniz tuzu ve karabiber serpin, üzerlerine zeytinyağı gezdirin ve fesleğen serpiştirin. Domates kulesinin yanına koyu balsamik sirkeyi şık bir çizgi halinde gezdirin, üzerine fesleğen yaprağı yerleştirin. Bu basit salatanın sunumunu görsel açıdan çok etkileyicidir. Bugürme başlangıç tabağı ile arkadaşlarınızı büyüleyin.